

Speiseplan vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

	Menü 1 10,50€	Menü 2 10,50€	Dessert 0,80€
Montag	Schnitzel vom Schwein Zwiebelsoße Erbsengemüse Salzkartoffeln  [EI, GG, ML, SE, WZ / 2, 12 / kcal: 586]	Nudelaufbau mit Gemüse  [GG, ML, WZ / kcal: 600]	Cappuccinocreame [GE, GG, HN, ML, SF / kcal: 148]
Dienstag	Currywursttopf Blumenkohl Butterreis  [GE, GG, ML, SE / 1, 2, 5, 7, 12, 16 / kcal: 641]	Milchreis Kirschkompott  [ML / 12 / kcal: 657]	Dickmilch mit Zucker und Zimt [ML / kcal: 115]
Mittwoch	Erbseneintopf mit Bockwurst  [GG, SE, SL, WZ / 1, 2, 3, 16 / kcal: 525]	Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree  [ML, SL / 2 / kcal: 380]	Schokoladenpudding [GG, ML / kcal: 158]
Donnerstag	Hähnchenschnitzel in Käse-Ei-Panade Vitalgemüse Butterkartoffeln  [EI, GG, ML, SL / 12 / kcal: 289]	Wirsing-Kartoffel-Auflauf Gurkenhappen  [ML, SE / 4 / kcal: 524]	Rote Grütze mit Sahne [ML / kcal: 176]
Freitag	Seelachsfilet in Eihülle Petersiliensoße Salzkartoffeln Butterbohnen  [EI, FI, GG, ML, SE, SL, WZ / 2, 12, 28 / kcal: 521]	Bohnenpfanne in Tomatensoße Schmorkartoffeln  [SL / 2, 12 / kcal: 285]	Apfelmus [2 / kcal: 66]
Samstag	Graupeneintopf mit Rindfleisch  [GE, GG, SL, WZ / 3 / kcal: 253]	Blumenkohlentopf  [ML / kcal: 186]	Fruchtojoghurt [ML / 12 / kcal: 155]
Sonntag	Ochsenbäckchen Rotweinsoße Brokkoli Butterkartoffeln  [ML, SE, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 325]	Ochsenbäckchen Rotweinsoße Gemüse der Saison Butterkartoffeln  [ML, SE, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 339]	Schwarzwaldbecher [ML / 12 / kcal: 244]